

Schimion
CATERING AND EVENT SERVICES

Grillfest



gültig ab 02.2026

Euer Grillfest – ganz entspannt genießen!

Mit unserem flexiblen Service könnt Ihr Euch ganz auf Eure Gäste und die besonderen Momente freuen.

Ob erfahrener Grillmeister mit professionellem Equipment oder ein sorgfältig zusammengestelltes Grillpaket zum Selbergrillen – wir richten uns ganz nach Euren Wünschen.

Von der Planung bis zur Durchführung stehen wir Euch zur Seite, damit Euer Grillfest kulinarisch unvergesslich wird. So bleibt Euch mehr Zeit, ganz entspannt zu feiern.

Wir freuen uns darauf, Euch persönlich zu beraten und gemeinsam das perfekte Angebot für Euer Grillfest zu finden.



Grillpakete zum Selbergrillen

Frisches Fleisch - großer Genuss!
Grillfertig zubereitet.

Grillplatte

pro Person zwei Stücke Fleisch und eine Grillwurst
auf einer Einweg Bagasseplatte mit Liebe angerichtet

Schweinerückensteaks "Souflaki Art",
klassische Nackensteaks,
hausgemachte Hackröllchen "Balkan Art",
Putensteaks in Currymarinade, Grillwurstvariationen
und frische Kartoffel-Gemüse-Grillspieße

pro Person 12,90 €

Grillpaket

pro Person zwei Stücke Fleisch und eine
Grillwurst

Schweinerückensteaks "Souflaki Art",
klassische Nackensteaks,
hausgemachte Hackröllchen "Balkan Art",
Putensteaks in Currymarinade,
Grillwurstvariationen
und frische Kartoffel-Gemüse-Grillspieße

dazu hausgemachter Kartoffel- oder
Couscoussalat,
italienischer Nudelsalat,
Zaziki und Cole Slaw
Brotauswahl und Dips

pro Person 25,90 €



Grillmenüs

Frisch vom Rost - bringen wir den Geschmack des Sommers auf Ihren Teller.

Grillgenuss klassisch

Nackensteaks, Lummertaschen mit eingelegtem Feta, Hähnchen-Paprika-Spieße, Putensteaks mit Curry mariniert, Wurstvariationen und Bauchfleischfackeln
Kartoffel - Gemüse- Grill Spieße mediterran mariniert
dazu eine Auswahl unserer hausgemachten Salate:

Italienischer Nudelsalat
Kartoffelsalat "von Oma"
frischer Bauernsalat mit Feta
Cole Slaw
Zaziki

Barbecue-Grillsauce, Mango Chili Chutney

Brotkorb mit Kräuterbutter und Paprika Peperoni Dip

pro Person 33,90 €

ab 30 Personen
inkl. Grill + Personal
für 2-3 Stunden (je nach Personenzahl)



Grill & Chill

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet!

gebackene Antipasti mit Aioli,
Tomaten Mozzarella Spieße,
Datteln im Speckmantel,
Mini Salattaschen mit Feta

Rinder Flanksteaks, Schweinesteakvariationen,
marinierte Hähnchen-Curry-Spieße, Bifteki Röllchen,
Wurstvariationen und Bauchfleischfackeln

Kartoffel-Gemüse-Grillspieße mediterran mariniert

dazu eine Auswahl unserer hausgemachten Salate:

Italienischer Nudelsalat,
Couscoussalat mit Granatapfelkernen verfeinert,
frischer Bauernsalat mit Feta,
Cole Slaw, Zaziki und frischer Melonen Feta Salat

Barbecue-Grillsauce, Mango Chili Chutney

Brotkorb mit Kräuterbutter und Paprika Peperoni Dip

pro Person 41,90 €

ab 30 Personen inkl. Grill + Personal
für 2-3 Stunden -
je nach Personanzahl



Burger BBQ

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet!

Rinderhack Burger Patties 180g frisch vom Grill

hausgemachtes Pulled Pork "slow cooked"

Crispy Chicken Patty

Gemüse Burger

verschiedene Burger Buns

frische Toppings zum Selberbauen:

Gurke, Tomate und Salat,

Burgurgurken und Baconscheiben,

frische Zwiebeln und Schmorzwiebeln,

feine Käseauswahl zum Verfeinern

hausgemachte Barbecue Sauce und Burger Remoulade

hausgemachter Cole Slaw

Drillinge und Dippers serviert mit Sour Cream

pro Person 35,90 € inkl. Grill und Personal ab 30 Personen

pro Person 28,90 € "do it yourself" ohne Service & Grill



Tausch von Crispy Chicken
Patty gegen Hähnchensteak
vom Grill möglich



Chic Wedding BBQ



Gebackene Antipastivariationen
mit Knoblauch Dip, Käsesticks und Parmaschinken
Tomaten-Mozzarella-Salat an getrockneten Tomaten mit
Balsamico Pesto und Rucola verfeinert
italienischer Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen
an Balsamico-Vinaigrette
frischer Couscoussalat mit Granatapfelkernen verfeinert
Kartoffelsalat klassisch mit Fleischwurst, Gurke und Ei
Rotkohlsalat mit Feta und Äpfeln verfeinert
Zaziki griechischer Art
Smashed Potatoes mit Käsehaube
und Sonnenblumenkernen

Dazu frisch vom Grill:

Lachsfilet in Kräutermarinade mit Grillgemüse
hausgemachte Balkanröllchen
marinierte Schweinesteakvariationen
Rinder Flanksteaks
Tandoori Hähnchenspieße
Variationen von der Wurst
vegetarische Grillgemüse-Käse-Spieße

ausgewählte Käsesorten mit frischen Brotvariationen
an hausgemachten Dips & Grillsaucen

Mousse au Chocolat an Crumble
Pfirsich Melba an Vanille Mascarpone Creme
Basilikum Limetten Creme an frischen Erdbeeren

pro Person 44,90 €
zzgl. Personal & Equipment

pro Person 49,90 € inkl. Grill und Personal ca. 2-3 Stunden



Grillwagen oder Zelt

ab 100 Personen für 3 Stunden

Der Klassiker

Rostbratwurst & Krakauer im Brötchen
oder als Currywurst
mit unserer hausgemachten Sauce

frische Pommes

Ketchup & Mayo

pro Person 16,90 €
inkl. Equipment & Personal (Grillwagen mit Aufpreis)



Ruhrpott Romantik

Rostbratwurst & Krakauer im Brötchen
oder als Currywurst
mit unserer hausgemachten Sauce
Krustenbraten mit Zaziki und Krautsalat im Brötchen

frische Pommes zum Pimpen mit:
frischem Chili Hack oder
vegetarischer Chili Cheese Sauce
Lauchzwiebeln und Jalapeños

Ketchup & Mayo

pro Person 22,90 €
inkl. Equipment & Personal
(Grillwagen mit Aufpreis)



Pimp your Menü

marinierter Lachs im Gemüsepackchen
zum Grillen 150g
pro Stück 5,90 €

Rinder Flanksteaks mariniert 100g
pro Stück 4,90 €

Lammfilet zum Grillen mariniert 100g
pro Stück 5,60 €

Kartoffel-Gemüse-Grillspieße
mariniert 150g
pro Stück 3,50 €

Sonstiges Equipment

Geschirr und Besteck pro Person - 2,90 €

Gasgrill inkl. Gas - 107,90 €

Große Pfanne auf Hockerkocher - 80,00 €

Grillmeister pro Stunde - 45,00 €

Pavillion 3m x 6m - 95,00 €

